

LE PRODUIT DU MOIS :
 Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------|--|---------------------------------------|----------|--------------------------------|------------------------------------|
| <i>spécification</i> | | Repas végétarien | | | |
| Semaine du 29.03 au 02.04 | Chou fleur sauce cocktail | Salade au asperges | | Toast "savoyard" | Carottes vinaigrette |
| | Poisson pané au citron | Pizza végétarienne | | Escalope de volaille au jus | Couscous garni |
| | Tortis | Salade verte | | Choux de Bruxelles aux lardons | (Semoule+légumes) |
| | Fromage blanc et coulis de fruits rouges | Yaourt nature sucré | | Petit filou | Fromage |
| | Biscuits | Fruit frais de saison | | Fruit frais de saison | Crumble aux fruits |
| Goûters | | | | | |
| <i>spécification</i> | Pâques | | | Repas végétarien | |
| Semaine du 05 au 09.04 | | salade et champignons frais au citron | | Petit wrap crudités | Taboulé |
| | | Parmentier de boeuf | | Pâtes à l'italienne | Poisson du marché pané |
| | Feré | Fromage | | Fromage | Haricots beurre persillés |
| | | Eclair au chocolat | | Banane caramel chantilly | Yaourt aro |
| | | Chocolat de Pâques | | | Fruit frais de saison |
| Goûters | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | Repas végétarien | |
| Semaine du 12 au 16.04 | | | | | |
| Goûters | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | | |
| Semaine du 19 au 23.04 | | | | | |
| Goûters | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | | Repas végétarien |
| Semaine du 26 au 30.04 | Crudités | Emincés de betteraves | | Coleslaw | Entrée chaude |
| | Bordure de pâtes à | Fricassée de porc aux fruits secs | | Rôti de dinde | Gratin de brocolis, pomme de terre |
| | L'espagnole | Carottes glacées | | Purée de patates douces | Salade verte |
| | crème dessert | Fromage | | Yaourt local | Yaourt |
| | biscuit | Pâtisserie | | Pain d'épices | Fruit frais de saison |
| Goûters | | | | | |

Produit Bio



Préparation maison à base De produits frais



Repas Végétarien



Produit De saison



Produit Local



LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Saint Christoly de Blaye**

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

| lundi 29 mars | mardi 30 mars | mercredi 31 mars | jeudi 1 avril | vendredi 2 avril |
|---|---|--------------------|---|---|
| <i>Ste Gwladys</i> | Repas végétarien <i>St Amédée</i>  | <i>St Benjamin</i> | <i>St Hugues</i> | <i>Ste Sandrine</i> |
| Chou fleur sauce cocktail | Salade au asperges | | Toast "savoyard" | Carottes vinaigrette |
|  |    | |   |  |
| Poisson pané au citron | Pizza végétarienne | | Escalope de volaille au jus | Couscous garni |
| | | |   |   |
| Tortis | Salade verte | | Choux de Bruxelles aux lardons | (Semoule+légumes) |
| |  | |  |  |
| Fromage blanc et coulis de fruits rouges | Yaourt nature sucré | | Petit filou | Fromage |
|  |  | | |  |
| Biscuits | Fruit frais de saison | | Fruit frais de saison | Crumble aux fruits |
| | | | |  |

Goûters

Produits locaux : poulet, pomme, rosette, salade verte



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

| lundi 5 avril | mardi 6 avril | mercredi 7 avril | jeudi 8 avril | vendredi 9 avril |
|----------------------------|---|-------------------------------------|--|---|
| Pâques <i>Ste Irène</i> | <i>St Marcellin</i> | <i>St Jean-Baptiste de la Salle</i> | Repas végétarien <i>Ste Julie</i>  | <i>St Gautier</i> |
| | salade et champignons frais au citron  | | Petit wrap crudités  | Taboulé  |
| | Parmentier de boeuf  | | Pâtes à l'Italienne   | Poisson du marché pané  |
| Férié | Fromage  | | | Haricots beurre persillés |
| | Eclair au chocolat | | Fromage | Yaourt aro  |
| | Chocolat de Pâques  | | Banane caramel chantilly  | Fruit frais de saison |

Goûters

Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

| lundi 12 avril | mardi 13 avril | mercredi 14 avril | jeudi 15 avril | vendredi 16 avril |
|-----------------|----------------|-------------------|---|-------------------------|
| <i>St Jules</i> | <i>Ste Ida</i> | <i>Ste Maxime</i> | Repas végétarien <i>St Paterne</i>  | <i>St Benoît-Joseph</i> |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Goûters :



Produits locaux :



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !



| lundi 19 avril | mardi 20 avril | mercredi 21 avril | jeudi 22 avril | vendredi 23 avril |
|-----------------|---|-------------------|---------------------|-------------------|
| <i>Ste Emma</i> | <i>Ste Odette</i>  | <i>St Anselme</i> | <i>St Alexandre</i> | <i>St Georges</i> |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Goûters

 Produits locaux : dinde, pomme de terre, salade verte, pomme

**Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée

**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée

**Préparation maison à base de produits frais**

Spécialité Traditionnelle Garantie

**Viande de boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Saint Christoly de Blaye**

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

| lundi 26 avril | mardi 27 avril | mercredi 28 avril | jeudi 29 avril | vendredi 30 avril |
|---|--|--------------------|---|---|
| <i>Ste Alida</i> | <i>Ste Zita</i> | <i>Ste Valérie</i> | <i>Ste Catherine de Sienne</i> | Repas végétarien <i>St Robert</i>  |
| Crudités | Emincés de betteraves  | | Coleslaw  | Entrée chaude |
| Bordure de pâtes à  | Fricassée de porc aux fruits secs  | | Rôti de dinde  | Gratin de brocolis, pomme de terre  |
| L'espagnole | Carottes glacées  | | Purée de patates douces Épices tandoori  | Salade verte  |
| crème dessert  | Fromage  | | Yaourt local   | Yaourt  |
| biscuit | Pâtisserie  | | Pain d'épices | Fruit frais de saison |

Goûters

 Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29.03 au 02.04

| | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|-----------------|--|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| lundi | Chou fleur sauce cocktail | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson pané au citron | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tortis | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc et coulis de fruits rouges | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Biscuits | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Salade au asperges | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pizza végétarienne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt nature sucré | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Toast "savoyard" | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Escalope de volaille au jus | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Choux de Bruxelles aux lardons | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit filou | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Carottes vinaigrette | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Couscous garni (Semoule+légumes) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Crumble aux fruits | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 05 au 09.04

| | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|-----------------|---------------------------------------|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| lundi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Férié | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Salade et champignons frais au citron | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Parmentier de boeuf | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Eclair au chocolat | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Chocolat de Pâques | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Petit wrap crudités | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtes à l'italienne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Banane caramel chantilly | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Taboulé | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson du marché pané | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots beurre persillés | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aro | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.04

| |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|-----------------|--|--|---|---|--|---|---|--|---|--|---|--|---|--|--------------|
| lundi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 19 au 23.04

| |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|----------|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| lundi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Ecole de :

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 26 au 30.04

| | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|----------|--------------------------------------|---|---|--|--|---|---|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| lundi | Crudités | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bordure de pâtes à | | | | | | | | | | | | | | | |
| | L'espagnole | | | | | | | | | | | | | | | |
| | crème dessert | | | | | | | | | | | | | | | |
| | biscuit | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Emincés de betteraves | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fricassée de porc aux fruits secs | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carottes glacées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtisserie | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Coleslaw | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rôti de dinde | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ée de patates douces Épices tandoori | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt local | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pain d'épices | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Entrée chaude | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gratin de brocolis, pomme de terre | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef